

News-Blatt

frisch «aufgetischt»!



Nr. 47 / Dezember 2022

Wir danken unseren Business-Partnern für die grosszügige Unterstützung!

Am
nichtigen
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

TopCC
clever & charmant



FELDSCHLÖSSCHEN

Part of the Carlsberg Group

graf kaffee

Coca-Cola 

Herò
GASTRONOMIQUE

Main-Partner

Gastroconsult 
nahe. kompetent.

Brauerei H. Müller AG in Baden

Weinbau Hartmann in Remigen

Co-Partner

Impressum

News-Blatt für die Mitglieder von GastroAargau, Partner und Freunde

Auflage: 2'100 Exemplare – per Mailversand

Erscheint: 4x jährlich

Herausgeber & Druck: GastroAargau

Redaktion: Team der Geschäftsstelle GastroAargau, Lenzburg

Bilder: GastroAargau, Pixabay.com, iStockphoto.com,
Nez Rouge Aargau - Fabio Baranzini

GastroAargau

GastroBildungsZentrum GBZ | Dammweg 23 | 5600 Lenzburg
T 062 737 90 40 | F 062 737 90 42 | info@gastroaargau.ch | www.gastroaargau.ch

Liebe Mitglieder

Liebe Partner und Freunde von GastroAargau

Das Jahr geht schon wieder dem Ende entgegen. Es ist also Zeit einen Moment innezuhalten und über das nachzudenken, was uns die letzten Monate und Wochen beschäftigt hat – und Themen gibt es wahrlich viele.

Es freut mich, dass wir während des Jahres wiederum interessante Begegnungen hatten, dass wir bei Problemen weiterhelfen und dass wir «Gastro-Interessierte» im Wirtkurs zu Kolleginnen und Kollegen ausbilden konnten. Grossartig, wenn nach bestandener Prüfung Feedbacks kommen, dass unsere Kurse hilfreich und «wertvoll» sind. Danke für diese schönen Komplimente 😊

Nicht nur unsere Wirtekolleginnen und -kollegen an der Front haben einen Lichtblick gesehen, nach dieser vermaledeiten Corona-Pandemie. Nein - auch wir im Ausbildungszentrum in Lenzburg waren anfangs 2022 voller Tatendrang und waren einfach nur «happy», dass wir wieder üK-Kurse, Expertenveranstaltungen und Weiterbildungen anbieten durften und konnten. Wir haben sogar neue Kurse entwickelt und uns für kostenlose Angebote für unsere Mitglieder eingesetzt.

Und nun blicken wir dennoch einer unsicheren Zukunft entgegen...

Seit einiger Zeit schon ist die Gastrobranche wieder arg gefordert – fehlende Mitarbeitende, eine Verteuerung der Lebensmittel und eine beängstigende Ungewissheit was die neuen Energiepreise betrifft. Wenn man den Berichten in der Zeitung oder im Fernseher glaubt, stehen die Zeichen definitiv nicht gut. Die Welt ist völlig aus den Fugen geraten und zwingt uns alle, sich täglich und immer wieder anzupassen und neu zu positionieren. Als Unternehmerinnen und Unternehmer haben wir jedoch die Möglichkeit vieles zu beeinflussen – sei es mit einer positiven Einstellung oder sei es durch die Kreation einzigartiger Produkte und Dienstleistungen, die auffallen. Aktiv zu sein ist ein Privileg und es ist wunderbar, als motiviertes Vorbild etwas zu ver/ändern und zu bewegen.

Arbeitsintensive und lange Tage stehen bevor. Der Vorstand und die Mitarbeitenden der Geschäftsstelle wünschen Ihnen allen die Möglichkeit aber auch mal kurz innezuhalten und sich auf ein paar schöne Weihnachtstage zu freuen.

Zugegebenermassen noch etwas früh – aber nicht weniger gern - wünsche ich Ihnen und Ihren Angehörigen frohe Festtage und einen guten und gesunden Rutsch in ein «motiviertes 2023»!

Urs Kohler

Direktor GastroAargau



Alle Jahre wieder...

«Corinne's Weihnachtsgedanken»

Auch in diesem Jahr hat sich **Corinne Dobler** an den Schreibtisch gesetzt und ihre Gedanken zu den bevorstehenden Festtagen aufgeschrieben. Wir freuen uns, dass wir in dieser Ausgabe eine weitere «Weihnachtsgeschichte der besonderen Art» von unserer GastroSeelsorgerin publizieren dürfen.

Was noch?

Liebe Gastronomin
Lieber Gastronom



Kennst du den Spruch: «Alles bleibt anders»?

Er beschreibt die Zeit, in der wir leben. Und je grösser die Sehnsucht ist nach der Zeit «wie es mal war» umso herber ist die Enttäuschung, weil wir ganz weit davon entfernt sind. Es gibt keinen Weg zurück. Man könnte daran verzweifeln. ODER du machst es ganz anders und sparst als ersten Schritt deine mentale Energie, indem du die Situation annimmst: «Es ist nun mal wie es ist». Das reduziert den Stress im Kopf. Der nächste Schritt ist, dass du dir einfach mal auf die Schultern klopfst und sagst: «Ich hab schon soviel geschafft in meinem Leben, dann werde ich auch für das, was vor mir liegt eine Lösung finden». Dann pack deine Angst bei den Hörnern, schreib auf, was dir am allermeisten Angst macht in dieser Situation. Schreib alles auf, was dir einfällt. Manchmal zeigt sich, dass die Angst vor der Angst grösser ist. Und wenn du dich ihr stellst, merkst du, dass du all das ziemlich sicher überleben wirst.

Ich erzähl dir etwas von meiner grössten Angst: frieren. Gerade jetzt, wo es Winter wird und überall vom Strom sparen geredet wird, liefen meine stressigen Gedanken auf Hochtouren und hatten schon recht tolle Untergangsszenarien für mich bereit. Denn ich bin die, die Ende Sommer schon Wollsocken trägt und nie in ein Wasser hineingehen würde, das unter 36 Grad ist. Mein Körper friert und zittert bei jeder Gelegenheit.

Als ich von einem Kurs hörte, in dem Menschen in Eiswasser badeten, dachte ich, sowas Idiotisches würde ich niemals tun. Als ich ein halbes Jahr später wieder davon las, war etwas in mir fasziniert. Und ja es kam so, wie es kommen musste, ich stellte mich meiner Angst vor Kälte und meldete mich für einen Kurs an. Wie du auf dem Foto siehst, habe ich es am Ende des Kurses geschafft, im Eiswasser zu baden.



Foto: 6.11.22 von Dominique Andereggen | flussreif.ch

Ich konnte den Gedanken «ich sterbe gleich, das überleb ich nicht» aushalten und ruhig durchatmen. Der geniale Nebeneffekt vom Baden in Eiswasser ist: jegliche düsteren und stressigen Gedanken werden augenblicklich gelöscht. Wenn der Körper in der Kälte auf Überlebensmodus geht, werden alle Stressgedanken ausgeradiert. Nach dem Eisbad fühlte ich mich glücklich und erfrischt, trotz dem vor Kälte zitternden Körper. Es wäre masslos übertrieben, würde ich sagen, dass ich jetzt die Kälte liebe oder nie mehr friere. Davon bin ich weit entfernt. Aber ich weiss nun, dass ich lernen kann mit Kälte umzugehen und meine Angst davor ist kleiner geworden. Ich bleibe dran und übe weiter, weil es mir gut tut und ich in meiner grössten Angst eine grosse Stärke entdeckt habe.

(Wenn du dich für die Übung interessierst, google: «Wim Hof Methode»).

Und das ist es, was ich dir für deine Adventszeit ebenfalls wünsche: Die Neugier darauf, welche Talente und verborgenen Kräfte sich unter deiner grössten Angst verbergen.

Ich wünsche dir viel Mut und hoffe, dass du dich selbst beschenkst mit neuen Talenten!

Eine gesegnete Zeit in allem.
Corinne

Ps.) Wenn du gerne einen Besuch von mir hättest oder wissen möchtest, wo ich den Kurs machte, melde dich: corinne.dobler@ref-aargau.ch

10. Generalversammlung GastroAargau am Dienstag, 02. Mai 2023 in Lenzburg

Der Versand der Einladung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt!



Bericht von einem erfolgreichen Mitglieder-Event

«Der Jasskönig 2022 heisst: Lukas Schmid»

Mit 4'195 Punkten hat **Lukas Schmid** aus Erlinsbach die diesjährige Jassmeisterschaft gewonnen und die 93 Jasserinnen und Jasser hinter sich gelassen. Wir gratulieren herzlich!

Was für eine Freude!

Am 25.10.2022 stand die Eingangstüre im Restaurant Traube in Küttigen sehr lange offen – es haben sich knapp 100 Gäste die Türfälle förmlich in die Hand gegeben. **Kurt Hallwyler** und sein Team hat - als Co-Organisator vom Jassturnier - die Teilnehmenden empfangen und ihre Daten fein säuberlich registriert. Die Spielfreudigen wurden an die vorbereiteten Tische verteilt und schon bald kam das Kommando zum Start vom 35. GastroAargau-Jassturnier. Ruhig und konzentriert wurde eine Runde nach der anderen gespielt.

Kaum war das letzte Standblatt abgegeben, wurden die Tische zum Abendessen aufgedeckt. **Patrick Michel** und **das Trauben-Team** haben den Gästen ein feines Menü serviert, während im stillen Kämmerlein die Punkte gerechnet wurden.

Vor dem Dessert-Service hat **Bruno Lustenberger** das Mikrofon ergriffen und auf humorvolle und amüsante Art die Rangverkündung vorgenommen. Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer durften sich am reich beladenen Gabentisch bedienen – keiner musste also leer nach Hause gehen! Die Rangliste und Fotos finden Sie [HIER](#).

Ein Dankeschön an die das «Trauben-Team», Partner und Sponsoren – wir freuen uns auf die **36. Ausgabe am 31. Oktober 2023**.



**Das Siegerbild 2022
mit Patrick Michel
und:
Ingrid Kieser
Elisabeth Stalder
Lukas Schmid**

Impressionen der 35. GastroAargau-Jassmeisterschaft





TopCC – der clevere, charmante Cash & Carry für Gastronomie, Handel und Geschäftskunden

TopCC ist Ihr kompetenter Partner für Kunden aus Gastronomie, Handel und Geschäftskunden. Unsere Philosophie und unser Erfolg basiert auf kompromissloser Kundenorientierung, einer hervorragenden Frischeabteilung, der riesigen Auswahl an einem umfassenden Sortiment von bis zu 30'000 Artikeln sowie attraktiven Preisen.

Als einziger Cash&Carry Markt in der Schweiz bieten wir Ihnen eine bediente Metzgerei. Unsere Chefmetzger und unser qualifiziertes Fachpersonal beraten und betreuen Sie persönlich.

Auch in unserer Weinabteilung ist die ganze Welt zu Hause. So aussergewöhnlich vielfältig unsere Weine sind, so kompetent sind unsere Weinfachberater. Bei uns finden Sie für jeden Anlass die passende Traube. Und das zu attraktiven Preisen.

Wir freuen uns, Sie bald im TopCC begrüßen zu dürfen.



TopCC Rothrist



TopCC Henschiken

Bitte beachten Sie unsere Themen-Schwerpunkte mit Top Angeboten:

Unsere aktuellen Beilagen ersehen Sie unter: www.topcc.ch oder finden Sie in einem unserer 11 TopCC Märkte.

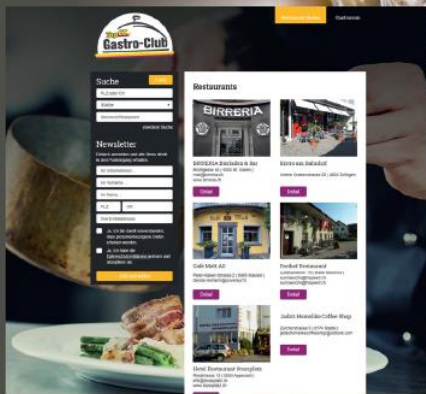
24
TopCC
TAGE
DES
SCHENKENS

JETZT BEIM TOPCC ADVENTKALENDER
MITSPIELEN
UND TÄGLICH TOLLE
PREISE GEWINNEN!



«Schatz,
wo gehen wir heute essen?»

Die Antwort hat der Restaurant-Finder auf
www.topcc-gastro-club.ch



Festtagsgeflügel

ab 05.12.2022 in Aktion



Zigarren & Whisky

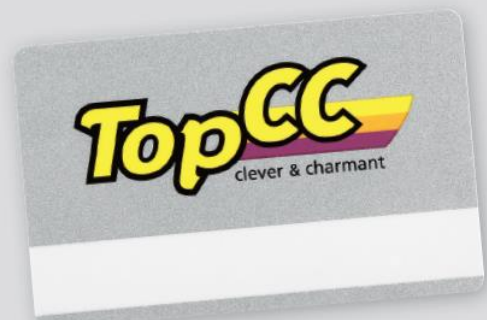
ab 12.12.2022 in Aktion



**Profitieren Sie von attraktiven Vorteilen
und beantragen jetzt Ihre kostenlose
TopCC Kundenkarte online unter:**

www.topcc.ch/kunden/kartenantrag/

Alle Einkaufsbestimmungen finden Sie unter:
www.topcc.ch (Rubrik Kunden/Einkaufsbestimmungen)



Wir sind für Sie da. **11 x in der Deutschschweiz.**

TopCC Infos: 0800 800 070 (GRATIS) | info@topcc.ch | www.topcc.ch



Wir erfahren grosse Unterstützung

«Wir sagen DANKE!»

An dieser Stelle bedanken wir uns bei unseren Sponsoren für die Zusage um ein weiteres Jahr. Es freut uns sehr, dass wir Partner an unsere Seite haben, welche unser Engagement in der Ausbildung und den Mitgliedersupport für gut befinden und dies öffentlich bekunden. Wir werden uns auch im kommenden Jahr für diese Belange einsetzen.

Am
nichtigsten
Ort.ch



Aargauische
Kantonalbank

TopCC
clever & charmant

graf kaffee



Gastroconsult
nahe. kompetent.

Heró
GASTRONOMIQUE

Weingut
Remigen
Hartmann
Ihr naturnahes Weinerlebnis



Die Erfolgsgeschichte geht doch nicht weiter

«Feuer & Flamme für die Gastroberufe»

Das erste Mal in der 22jährigen Geschichte, musste dieser Event leider abgesagt werden. Bis zum Anmeldeschluss haben sich zu wenige Lernende angemeldet, damit man den Wettbewerb hätte realisieren können.

In der Zwischenzeit wurden die Lernenden, die Ausbildungsbetriebe, die Veranstalter und die Sponsoren informiert, dass der Wettbewerb nicht stattfindet.



Nutzen Sie die Gelegenheit und kaufen Sie noch heute die Lunch Check-Karte

«Wir haben perfekte Weihnachtsgeschenke»

GastroAargau und Schweizer Lunch-Check haben die «**Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie**» lanciert. Die Karte kann einfach über diesen Link bestellt und in über 500 registrierten Betrieben im Kanton Aargau eingelöst werden.



Unternehmen, aber auch Privatpersonen, haben die Möglichkeit, die Geschenkkarte für die Aargauer Gastronomie zu verschenken. Sie kann ganztags von Montag bis Sonntag eingesetzt werden, hat kein Verfallsdatum und ist **ausschliesslich im Kanton Aargau gültig**.



Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen frohe Festtage und einen guten Rutsch ins 2023.

Weihnachtspause der Geschäftsstelle

von Montag, 26. Dezember 2022
bis und mit Freitag, 06. Januar 2023

Ab **Montag, 09. Januar 2023 – 8 Uhr**
sind wir gerne wieder für Sie da.



Hotel & Gastro
formation
Mittelland

Praktische Vorbereitungskurse zum QV

«QV-Werkstatt & QV-Probekochen»

Die Hotel & Gastro *formation* Mittelland bietet als Vorbereitung für das bevorstehende Qualifikationsverfahren für die Restaurantberufe eine QV-Werkstatt und für die Kochberufe das QV-Probekochen an. An diesen Tagen haben die Lernenden im 3. Lehrjahr nochmal die Gelegenheit unter fachkundlicher Beobachtung für das kommende Qualifikationsverfahren zu trainieren.

Inhalte Kochberufe – unter der Leitung von Silvan Sprecher und Dimitri Fink:

- Umsetzen Ihrer vorbereiteten Warenkorbgerichte
- Anpassen der Warenkorbgerichte auf die Begebenheiten der Schulküche und vieles mehr...
- Sie fragen – wir antworten

Inhalte Restaurantberufe – unter der Leitung von Julia Dössegger:

- Aufdecken und dekorieren von «à la carte-Gästetischen»
- Mise-en-place-Arbeiten für den Guéridonservice
- Käseservice mit verschiedenen Käseschnittarten
- Verkaufsgespräche zum Thema Getränke und Speisen
- Servicegrundregeln
- Schulung der Ergänzungskompetenzen
- Kassenschulung und vieles mehr...
- Sie fragen – wir antworten



Kurskosten:

CHF 220.00 / 200.00 für Mitglieder

CHF 270.00 / 250.00 für Nichtmitglieder (NM)

Anmeldung:



HGf-Mittelland.ch

«Höhen und Tiefen eines Coaches an den nationalen Meisterschaften»

Erlebnisbericht von Julia Dössegger – üK-Instruktorin Restaurantberufe

Anfangs September durfte ich **Jonathan Wepfer** an den Swiss Skills in Bern als Coach begleiten. Die Vorbereitungen auf die drei Tage starteten bereits im Mai mit dem Kick-off Meeting, bei dem wir die Wettbewerbsaufgaben bekommen hatten. Anschliessend trafen wir uns, um die kommenden Monate und die damit verbundenen Aufgaben zu planen. Da im Juni im GBZ die Ergänzungskompetenz-üK anstanden, war dies eine perfekte Gelegenheit, dass Jonathan daran teilnehmen konnte. So übernahm er an einigen Tagen gleich das Demonstrieren von Flambées, oder die Präsentation und Erklärung zum Dekantieren. In dieser Zeit kümmerten wir uns ebenfalls um zwei der vier Eigenkreationen, welche Jonathan bis Mitte August definieren musste. Es entstanden schliesslich sehr kreative und natürlich leckere Rezepte.

Im August nutzte Jonathan nochmals die Räumlichkeiten des GBZ, um unter Zeitdruck das Aufdecken und Buffet einkleiden zu üben. Auch ganz viel Unterstützung bekam Jonathan von seinem Lehrbetrieb «La Couronne» in Solothurn, er konnte da drei Wochen lang jeden Abend Gäste bedienen und mit Gerichten verwöhnen, welche er dann an den Swiss Skills umsetzen musste. Übung macht ja schliesslich den Meister. ;)

Es folgten nochmals zwei sehr intensive Tage, bevor es dann endlich nach Bern ging. Einiges an Material konnten wir bereits am Dienstag abliefern, den Rest nahmen wir mit in unsere Unterkünfte.



Flammierte Süssspeise

Dann galt es ernst, der erste Wettbewerbstag startete früh, damit die Teilnehmenden noch alle Räumlichkeiten kennen lernen konnten. Ich war wohl genau so aufgeregt wie Jonathan. Wie läuft der Tag genau ab, was sind die 30% Änderung, die jeden Tag spontan umgestaltet werden können? Wie sind die Leistungen der anderen Teilnehmenden? Einzig beim Mittagsservice musste Jonathan auf das Essen der Kochkandidaten warten, was mich doch etwas ins Schwitzen brachte. Aber sonst lief der erste Tag doch ganz gut ab. Es reichte auf den 2. Platz, was für uns bedeutete, am Freitag im Halbfinal dabei zu sein. Das war unser Ziel, weil wir so nicht zwei Tage Pause zwischen Viertelfinal und Final hatten. Wir empfanden das beide als bessere Lösung.

Es lief also nach Plan.

Am Donnerstag war der zweite Teil der Viertelfinals, wir hatten somit einen Tag frei und konnten uns noch ein paar andere Berufe auf dem grossen Gelände ansehen. Selbstverständlich wollten wir die Entscheidung, wer mit uns im Halbfinal antreten wird, nicht verpassen.

Nun konnten wir das Geübte vom Halbfinalprogramm zeigen, zwei Mittagsservice nacheinander, die Kaffeeeigenkreation, filetieren von Früchten und 10 Spirituosen blind erkennen. Das Programm war taff, ein strenger Tag. Doch auch

diesen Tag meisterte Jonathan meiner Meinung nach mit Bravour. Es gab die eine oder andere Situation, wo ich als Zuschauer nervöser war als er. Er hatte eine Ruhe, die er auch bei den Gästen und Zuschauern ausstrahlte. Wirklich klasse! Einige Besucher der Swiss Skills fragten bei mir nach, was hier genau gemacht wird, für wen ich mir Notizen mache. Gerne beantwortete ich die neugierigen Fragen.



Eigenkreation: franz. angehauchter Mocktail



Kurzes Briefing in der Pause

Die Entscheidung der ganzen Gastronomieberufe jeweils am Ende des Tages, war immer ein sehr schöner und für viele ein emotionaler Moment. Jonathan hatte es geschafft, er würde am Samstag im Final nochmals sein Bestes geben können. Yeah! Wir nahmen uns am Abend nochmals Zeit den Finaltag durchzugehen und alle Details der Aufgaben, wie auch die Bekleidung nochmals zu besprechen. Kurz vor Geländeschliessung gingen auch wir endlich in unser Hotel.

Die Finalgegner waren eine Herausforderung. Wir wussten, eine Medaille liegt drin, doch um ganz oben auf dem Podest zu stehen, muss alles perfekt laufen. Es standen zum Teil nochmals neue Aufgaben auf dem Tagesprogramm.

Als Mystery-Aufgabe kam der Rüdesheimer-Kaffee an die Reihe, genau ein Rezept, welches wir nicht geübt hatten. Ich dachte der Aufwand, die richtigen Tassen zu organisieren, um dieses traditionelle Getränk auszuschenken, sei zu hoch. Falsch gedacht! Ich ärgerte mich extrem darüber, weil ich mir gut vorstellen konnte, dass eine Barista-Aufgabe kommen kann. Aber auch hier, Jonathan liess sich nicht aus der Ruhe bringen und bereitete den Kaffee fast perfekt zu. Chapeau! Nun duftete Jonathan die leckere Cocktailvorspeise zubereiten, welche wir, unter anderem mit Inputs von **Silvan Sprecher**, unserem üK-Instruktor der Köche, erarbeitet hatten.

Der Mittagsservice war heute der aufwendigste aller Tage, mit ganz viel Arbeiten vor dem Gast. Es kam tatsächlich als Hauptgang eine ganze Ente, welche tranchiert werden musste. Die über 15 Enten, die Jonathan in seinem Lehrbetrieb tranchierte, hatten sich somit als Übung gelohnt.



Aufdecken des Finaltisches

Die vorgegebene Zeit für den Mittagsservice wurde immer knapper, und ich dementsprechend nervöser, ich konnte nicht mehr zusehen. Musste mir meine Füße vertreten, doch konnte ich das Geschehen trotzdem nicht ganz aus meinem Augenwinkel weglassen. Schlussendlich reichte die Zeit doch, Jonathan konnte seine Gäste drei Minuten vor Ende verabschieden. Meine Sorgen waren also mal wieder überflüssig.

Jetzt ging das lange Warten los. Warten, bis die grosse Rangverkündigung in der Postfinance-Arena startete. Es waren über 150 Berufe, welche ihre Medaillen entgegennehmen durften. Es dauerte also eine Weile, bis die Restaurantfachleute dran waren. Endlich war es so weit, gegen 21:30 Uhr wurden die drei Herren auf die Bühne gerufen. Es wurde der hervorragende zweite Platz für Jonathan! Einfach genial!! Ich bin so stolz auf ihn und seine Leistung!

Es war für uns beide ein wahnsinniges Erlebnis, an welches wir uns sicherlich noch lange daran zurück erinnern werden.



Zubereitung des Rüdesheimer Kaffees



Julia Dössegger
 üK-Lehrperson Restaurantberufe



Nationaler Zukunftstag bei GastroAargau

«Der vielseitige Verbandsalltag aus Sicht der Jugend»

GastroAargau wurde für den nationalen Zukunftstag von **Sophie Brückner** angefragt und bekam auch die sofortige positive Mitteilung den Tag im GastroBildungszentrum GBZ in Lenzburg zu verbringen. Das Erlebte und den Alltag beschreibt sie im folgenden Bericht

Herzlich willkommen, liebe Sophie 😊



Heute ist der Nationale Zukunftstag. Ich bin bei meinem Vater bei GastroAargau. Mein Vater hat mir erst mal alles gezeigt. Dann musste er zu einer Sitzung ich habe



Kaffee ausgeteilt. 8:30 -10:00 Uhr war ich gegenüber bei Kairos, das ist eine Privatschule habe TTG (Textiles und Technisches Gestalten, Anm. der Redaktion) gehabt. Mein Lehrer heisst Claude (links im Bild). Es war sehr grossartig und alle waren sehr nett. Ich wollte ein Etui, machen aus Plastik Flaschen, da hatten wir kein Reissverschluss und wollten einen kaufen. Da war niemand im Geschäft drin. Wir haben ca. 10 Minuten gewartet dann sind wir wieder ins Gastro Gebäude gegangen. Dann habe ich ein Katzen Bild gemalt. Ich habe, was süsses

Bekommen durfte es aussuchen. Ich habe eine Früchte Kuchen genommen. Um 10.00 Uhr habe noch einmal Kaffee ausgeteilt und selber habe ich meinen Snack gegessen.

Nachher bin ich hoch in die Küche gegangen und habe die Tische eingedeckt. Dann habe ich geholfen das Dessert zu verteilen und ich habe auch gelernt, wie man Servierten faltet. Im Anschluss habe ich Mittag gegessen, zusammen mit meinem Vater. Ich habe auch Post geholt und das Gebäude fotografiert.



Interviews mit den Mitarbeitenden - der Bericht von Sophie

Claudia Mürner, Leiterin Administration Berufliche Grundbildung

Julia Dössegger, üK Instruktorin Restaurantberufe

Michael Brückner, Stv. Leiter Administration Berufliche Grundbildung

Urs Kohler, Direktor GastroAargau

Sophie: Was liebst du an deinem Beruf?

Claudia: Dass ich mit ganz vielen verschiedenen Leuten in Kontakt bin und meine Arbeit immer spannend und abwechslungsreich ist.

Julia: Abwechslung im Alltag, unterschiedliche Klassen = unterschiedliche Dynamik.

Michael: Es ist ein abwechslungsreicher Beruf und ich habe mit sehr vielen jungen Menschen zu tun.

Urs: Der Kontakt zu vielen Leuten ist schön und oft interessant.

Sophie: Wie bist du auf den Beruf gekommen?

Claudia: Ich habe ein Inserat in der Zeitung gesehen und mich beworben.

Julia: Mein Gotti hat einen Gasthof geführt und ich fand das cool.

Michael: Es gab eine Anzeige im GastroAargau News Blatt

Urs: Ich bin gelernter Koch und Servicefachmann – die Gäste im Restaurant finde ich cool und der Umgang mit Lebensmitteln gefällt mir eben auch.

Sophie: Wie findest du den Beruf?

Claudia: sehr interessant und abwechslungsreich

Julia: spannend und stete Veränderungen.

Michael: Cool

Urs: Jeder Tag ist anders und das ist doch schön, wenn man nicht immer die gleiche Arbeit machen muss.

Sophie: Was ist am schlechtesten?

Claudia: Gar nichts.

Julia: Bewertung der Lernenden sind sehr anspruchsvoll

Michael: Mir fehlt etwas die Bewegung, die ich vor meiner Tätigkeit bei GastroAargau im Restaurant hatte.

Urs: Wenn Leute keine Lust haben, das stört mich.

Sophie: Wie lange machst du den Beruf?

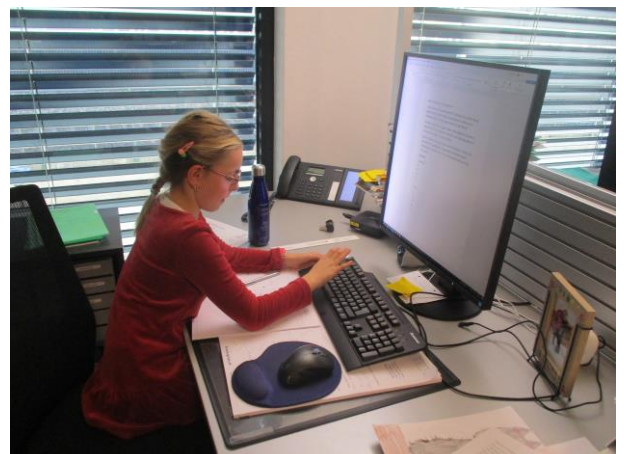
Claudia: Fast 10 Jahre bei GastroAargau und vorher schon auf der Gemeinde, wo ich wohne und noch vorher auf einer Bank in Bern.

Julia: 5 Jahre.

Michael: Ich bin seit knapp 2 Jahren hier im GBZ.

Urs: Ich arbeite schon bald seit 8 Jahren bei GastroAargau. Zuerst in Unterefelden und seit 2020 in Lenzburg.

Danke Sophie, das hast du gut gemacht!



"Unsere Klienten wollen unbedingt arbeiten"

Die Vorteile von AMIplus

Margrit Verdugo, Integrationsberaterin und Prozessexpertin beim Amt für Wirtschaft und Arbeit, über das Programm AMIplus, dessen Vorteile für Betriebe und motivierte Stellensuchende.

Was genau ist AMIplus?

Im Auftrag von Gemeinden und vom Amt für Migration und Integration machen wir Sozialhilfebeziehende und Flüchtlinge bereit für den ersten Arbeitsmarkt. Das Programm ist für unsere Auftraggeber kostenpflichtig und alle Menschen, die bei uns im Programm starten, bringen das nötige Potenzial mit.

Wie ist das Programm aufgebaut?

In einer ersten Phase klären wir in einem umfassenden Assessment die berufliche Situation wie auch das persönliche Umfeld ab, so können wir einschätzen, wie arbeitsmarktfähig eine Person ist. Dann wird das weitere Vorgehen geplant. Bei einem sehr kleinen Teil der Menschen müssen wir zu diesem Zeitpunkt das Programm abbrechen, da sie nicht arbeitsmarktfähig sind. Alle anderen haben das nötige Potenzial – und eine Chance verdient.

Wie geht es dann weiter?

In der Phase 2 begleiten wir unsere Klientinnen und Klienten bis zu 18 Monaten beim Aufbau ihrer Arbeitsmarktfähigkeit. Wir Integrationsberatenden unterstützen sie intensiv dabei, die notwendigen Fähigkeiten für eine Arbeit aufzubauen. Sie lernen z.B. berufsspezifisches Deutsch oder andere spezifische Fertigkeiten, die Kinderbetreuung wird falls nötig organisiert. Danach erproben wir die erlangte Arbeitsmarktfähigkeit in vierwöchigen Einsätzen bei Arbeitgebern im ersten Arbeitsmarkt – eine Art verlängertes Schnuppern.

Und in der Phase 3?

Da werden die Klientinnen und Klienten unterstützt bei der Suche nach einer Arbeitsstelle und profitieren vom Netzwerk der Kooperation Arbeitsmarkt (siehe Kasten). Hauptziel ist es, eine Festanstellung im ersten Arbeitsmarkt zu finden und sich von der Sozialhilfe zu lösen. Den meisten gelingt das, wir haben eine Erfolgsquote von 59 Prozent. Für Flüchtlinge gibt es sogenannte Arbeitseinsätze, die bis zu einem Jahr dauern. Dort können Unternehmen gegen wenig Entgelt Flüchtlingen eine Chance geben. Neu gibt es bei Festanstellungen von Flüchtlingen auch die Möglichkeit für finanzielle Zuschüsse für Arbeitgeber ähnlich den Einarbeitungszuschüssen, wenn noch zusätzlicher Einarbeitungsbedarf besteht. Auch bei Sozialhilfebeziehenden gibt es viele Arbeitseinsatzmöglichkeiten, die den Arbeitgeber nicht viel kosten.

Weshalb sollen Arbeitgeber den Klientinnen und Klienten von AMIplus eine Chance geben?

Sie sind meist sehr motiviert und wollen unbedingt arbeiten. Eine Arbeit zu haben, ist für uns Menschen sehr wichtig. Gerade in Zeiten des Arbeitskräftemangels ist das eine Chance für Betriebe. Ein weiterer Vorteil: Sie sind sofort einsatzbereit. Betriebe werden von uns genau informiert über die Fähigkeiten der Menschen sowie den Förderbedarf, der vielleicht noch besteht. Wir unterstützen die Arbeitgeber auch und begleiten sie während der Anfangszeit – wir sind da für sie.

Nehmen am Programm AMIplus auch Klienten teil, die Erfahrung in der Gastronomie haben?

Ja, bei uns gibt es Personen mit Erfahrung in der Küche, vereinzelt auch im Service. Ein schönes Beispiel habe ich kürzlich erlebt: Ich begleitete eine Mutter bei der Integration in den Arbeitsmarkt. Sie konnte am Ende der zweiten Phase von AMIplus in einem Hauswirtschaftsbetrieb schnuppern – dort war man von ihrer Leistung begeistert, hatte aber keine feste Stelle anzubieten. Nach drei Monaten meldete sich dieser Arbeitgeber wieder mit einem Angebot und die Frau erhielt eine Festanstellung mit finanziellen Zuschüssen, da sie noch besser Deutsch lernen muss. Alle sind sehr zufrieden.

Interview: Maria-Monika Ender, Amt für Wirtschaft und Arbeit



Margrit Verdugo, Integrationsberatung und Prozessexpertin AMIplus, sieht grosses Potenzial bei ihren Klientinnen und Klienten.

Finanzielle Zuschüsse für Flüchtlinge

Unternehmen investieren Zeit in die Qualifizierung des Flüchtlings / der vorläufig aufgenommenen Person – für diese ausserordentliche Einarbeitung erhalten sie finanzielle Zuschüsse (erfolgen abgestuft, durchschnittlich 40 Prozent der Lohnkosten, in der Regel bis zu sechs Monaten).

Bildungsmassnahmen sind berufsbegleitend möglich und werden übernommen. Ein unbefristeter Vertrag gemäss GAV/NAV wird vorausgesetzt.

Kooperation Arbeitsmarkt

In der Kooperation Arbeitsmarkt arbeiten IV, RAV, interessierte Gemeinden und das Amt für Migration und Integration (MIKA) zusammen. Ihr gemeinsames Ziel: Arbeitssuchende Menschen – die beim RAV, der IV oder den Sozialdiensten gemeldet sind – in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren. Das Programm AMIplus ist Teil der Kooperation Arbeitsmarkt. Integrationsberatende auf den RAV werden von Gemeinden und dem MIKA beauftragt, Sozialhilfebeziehende und Flüchtlinge in den ersten Arbeitsmarkt zu integrieren.

Haben Sie eine Stelle zu besetzen? Wir helfen Ihnen schnell und unkompliziert. Auf www.kooperation-arbeitsmarkt.ch finden Sie Ihre Ansprechpartner unter "Arbeitgebende". Auf der Seite www.ag.ch/kontaktstelle-arbeitsmarkt finden Sie weitere Informationen und einen Flyer mit den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten für Flüchtlinge.

Festlicher Advent mit dem Wirtechor Bremgarten

«Du bist herzlich willkommen!»

Auch in diesem Jahr übt der Wirtechor Bremgarten für die bevorstehenden Auftritte. Wer schon mal an einem solchen Konzert dabei gewesen ist, weiss, dass es kaum etwas Passenderes gibt, als sich auf diese Weise auf die festliche Adventszeit einzustimmen.

Sonntag, 27.11.2022 um 17.00 Uhr

Konzert in der ref. Kirche in Meisterschwanden
zusammen mit der Musikgesellschaft Meisterschwanden



Donnerstag, 01.12.2022 um 15.00 Uhr

Eröffnungskonzert am Christchindlimärt in Bremgarten
Adventskonzert in der ref. Kirche «Märtchile» in Bremgarten



19 stolze Männer und eine hübsche Frau.

*Der Wirtechor Bremgarten am 28. Schweizerischen Wirtechortreffen im Mai 2022
in der Oswaldkirche in Zug*

→ Weitere Informationen zum Wirtechor Bremgarten findet man [mit diesem Klick!](#)

Vergesst nur nicht den Wirtechor Bremgarten...!

Verfasst von Hans Rechsteiner, Eggenwil

Wir sind nicht der älteste Wirtechor der Schweiz, doch uns gibt es noch. Einmal waren wir zehn Chöre, heute sind wir noch vier.

Die «Chronik der Wirtechor-Tagungen» beginnt mit der ersten Tagung in Bern am 28. Oktober 1943. Dabei waren die Gesangssektionen des Wirtechors Amt Luzern, des Wirtevereins Stadt Thun und des Wirtevereins Stadt Bern. Man traf sich danach jedes Jahr. Die Gesangssektion des Bezirkswirtevereins Bremgarten (Direktion: Max Hegi) taucht am 4. Sängertreffen vom 14. Mai 1952 in Zürich erstmals auf, mit 18 Sängerkameraden, zweifellos alles Wirte.

Harter Schnitt! Wir waren über die Jahre in der Deutschschweiz zehn Wirtechöre, von Schaffhausen über Winterthur und Zürich via Einsiedeln bis nach Thun - heute sind wir noch vier: Basel, Bremgarten, Luzern, Zug. Man muss nicht lamentieren. Alle Männerchöre leiden unter Überalterung, aktive Wirte haben ihre Betriebe aufgegeben, bewährte Familienbetriebe gehen ein – man kann dies bedauern, aber das nützt niemandem.

Bremgarten setzt Massstäbe! Das letzte Wirtechor-Sängertreffen hat im Mai 2022 in Zug stattgefunden. Die Zuger haben die Sache ausgezeichnet umgesetzt. Gescheit bauten sie auf die Vorarbeiten und Ideen früherer schweizerischer Sängertreffen beim Wirtechor Bremgarten auf. Das «Bremgartner Modell» sieht vor, dass «alles inklusiv» gilt, der festgelegte Teilnahmepreis bedeutet: Du kannst Dein Portemonnaie glatt zuhause lassen, alles ist inbegriffen. Und man hat es «nach Bremgarten» dem jeweiligen Organisator überlassen, ob er einen oder zwei Tage organisieren will. Die Übernachtung und der zweite Tag sind dann optional.

Der Wirtechor Bremgarten lebt, und wie! Wir haben ein schönes Jahresprogramm. Die Anlässe von GastroAargau stehen an erster Stelle. Wir Sänger lieben die Auftritte an den Generalversammlungen, die herrlichen Wallfahrten mit Corinne Dobler und Adrian Bolzern, die wunderbaren Einkehrstunden in der prachtvollen Klosterkirche Muri.

Dass wir die Proben mit unserer feinen Dirigentin Hannah Lindner sehr geniessen, ist selbstverständlich. Inzwischen können Alle ihre korrekten präzisen Kommentare akzeptieren und umsetzen – auf Augenhöhe, höflich vorgebracht.

Man kann uns gerne buchen! Unser Jahresprogramm enthält Auftritte in verschiedenen Altersheimen im Freiamt. Und wir pflegen unsere Sponsoren immer anfangs Januar beim traditionellen Jahresanlass im «Stalden» Berikon. Sehr gerne machen wir sogenannte «Aussenproben», das heisst: Wir treffen uns bei einem Sponsor zur Gesangsprobe, wir proben und singen und mit einem Plättli und etwas Wein sind wir zufrieden.

Wer ein Firmenjubiläum hat, ob als Restaurant, als Firma im Lebensmittelbereich oder einfach aus Lust und Laune, der sollte uns buchen. Man müsste nur den verdienten Lohn unserer Dirigentin ausgleichen.

Eine Schnupperlehre bringt viele Chancen mit sich

«Wie findet man die richtigen Lernenden»

Es gibt eine neue Online-Plattform zum Vermitteln und Verwalten von Schnupperlehrstellen. Die Plattform stellt die verfügbaren Schnuppergelegenheiten klar und übersichtlich dar, erleichtert den Planungs- und Anfrageprozess, bezieht Eltern und Lehrpersonen mit ein und unterstützt Firmen beim Management von Angebot und Nachfrage.

schnuppy.ch ist eine Plattform ausschliesslich für Schnupperlehrstellen und entstand aus der Initiative der Schulen und der Gewerbevereine. Mit ein paar wenigen Klicks können Bewerbungen für Schnupperlehrstellen erstellt und bearbeitet werden. Wie es funktioniert: [hier das Infovideo!](#)

Das PLUS für Ausbildungsbetriebe

- Kostenlos Online-Inserate für die unterschiedlichen Schnupperarten erstellen
- Verfügbarkeit der Schnupperlehren – inkl. einfacher Zu- oder Absage
- Auflistung der geforderten Bewerbungsunterlagen
- Definition vom Einzugsgebiet
- Dashboard mit Infos zu Anfragen, Chatfunktion, Kommunikationssystem uvm.
- Schnupperberichte und umfassende Linksammlung
- etc.

Das PLUS für Schülerinnen und Schüler

- Einfache Registrierung
- Dashboard mit der Übersicht der der aktiven Bewerbungen – inkl. Archiv
- Eigener Kommunikationskanal mit den Firmen
- Informationsweitergabe an Eltern und Lehrpersonen
- Tipps, damit die Schnupperlehre gelingt
- Umfassende Linksammlung
- etc.

Diese Plattform ist momentan nur in den Nachbarkantonen und in den Bezirken Baden, Brugg und Zurzach verfügbar.



schnuppy.ch
Für eine erfolgreiche
Berufswahl



bnaargauost.ch
Bildungsnetzwerk Aargau Ost

Das **NEUE** Kursangebot!

«GO! Wissen für Festwirte!»

Die Anforderungen an eine Festwirtschaft, ein heimeliges Vereinsbeizli oder einen coolen Foodtruck werden in Bezug auf Hygiene, Arbeitssicherheit und Temperaturprüfung immer zahlreicher. GastroAargau schafft im Dschungel der Regeln Klarheit und bietet Tipps und Tricks zum Gelingen eines professionellen und gesetzeskonformen Auftritts an Ihrem nächsten Fest.



Inhalte:

- + Sie kennen die 5 wichtigsten Gesetze bei der Durchführung einer Festveranstaltung
- + Sie erstellen ein Hygienekonzept für eine Veranstaltung
- + Sie definieren fehlerfrei ein Angebot von Speisen und Getränke
- + Sie wissen über die gängigen Sicherheitsmassnahmen Bescheid
- + Sie erfahren Wichtiges im Bereich Personalwesen



Kurskosten:

CHF 160.00 für Mitglieder GastroAargau

CHF 190.00 für Nichtmitglieder (NM)

Inkl. Kursunterlagen und Checklisten



Kursdaten und Anmeldung:



GastroAargau.ch

In 5 Wochen zum Abschluss

«5 Vorteile für den Betrieb»

PROGRESSO
mein-progresso.ch



Keine Ausbildungskosten, kein interner Zeitaufwand, kurze Abwesenheit, mehr Produktivität und Kurstermine nach Bedarf – wenn das nicht eine gute Voraussetzung ist, Mitarbeitende ohne Berufsabschluss zu fördern.

Progresso – für mehr Fachkräfte im Gastgewerbe!

Progresso ist die einzige schweizweit anerkannte Basisbildung für Mitarbeitende ohne Berufsabschluss im Gastgewerbe. Der Lehrgang wird schweizweit in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie angeboten. Er dauert fünf Wochen und ist unterteilt in drei Kursblöcke. Der Abschluss (Progresso-Zertifikat) ist in der ganzen Schweiz anerkannt. Für Ihre optimale Flexibilität sind zusätzlich auf Anfrage ab acht Teilnehmenden auch betriebsinterne oder betriebsübergreifende Kurse möglich.

Was lernen die Absolventen und was müssen sie an der Prüfung können?
Alle **Videos** finden Sie auf [youtube](#).

In den letzten 20 Jahren haben über 3'000 Absolvierende mit Progresso den Grundstein für ihre berufliche Zukunft gelegt. In nur fünf Kurswochen werden die Teilnehmenden zu qualifizierten Mitarbeitenden, arbeiten effizienter und verkaufen beispielsweise im Service Ihr Angebot besser.

Kostenlos dank des L-GAV!

Bei einer Unterstellung unter den L-GAV ist der Lehrgang gratis. Er ist Teil des Aus- und Weiterbildungsprogrammes des L-GAV. Bis Ende 2023 sind alle bereits subventionierten Lehrgänge komplett kostenlos, um die Folgen der Pandemie und den Fachkräftemangel in der Branche zu lindern.

Wie weiter nach Progresso?

Danach bietet das Progresso-Zertifikat die Option, die verkürzte modulare Grundbildung mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) in den Fachbereichen Küche, Service und Hotellerie-Hauswirtschaft zu absolvieren. Im Fachbereich Systemgastronomie kann der Berufsabschluss als Fachfrau/Fachmann Systemgastronomie EFZ nach Art. 32 absolviert werden.

Fide-Sprachkurs zur Vorbereitung

Dieser szenariobasierte Sprachkurs vermittelt die für die Bereiche Service, Küche und Hauswirtschaft nötigen fachlichen Sprachkenntnisse. Die fide-Kurse werden aufgrund der hohen Nachfrage laufend online oder im Präsenz-Unterricht in allen Regionen angeboten. Auch für diesen Kurs sind ab acht Teilnehmenden betriebsinterne Kurse nach den jeweiligen Bedürfnissen möglich.



Progresso im Aargau:

In Lenzburg starten 2023 die folgenden Lehrgänge im Fachbereich Systemgastronomie:

- Kurs 1: 30. Januar bis 10. Februar
- Kurs 1: 13. März bis 24. März
- Kurs 1: 05. Juni bis 16. Juni

Lerninhalte Systemgastronomie in Theorie und Praxis:

- Definition eines Systemgastronomiebetriebs
- Unterschiede zum Gastgewerbe
- Marken und Konzepte
- Modelle und Erwartungen
- Prozesse und Begrifflichkeiten
- Lagerung und Bewirtschaftung
- Gesetzliche Grundlagen

Hinzu kommen weitere Gastrobereiche wie Küche, Gastraumpflege oder Gästebetreuung.



Mit einem Grossaufgebot an Absolvierenden fand dieses Jahr zum ersten Mal ein Progresso-Lehrgang in Lenzburg statt.



Er gibt Ihnen gerne Auskunft:
Jean Claude Schmocker
Hotel & Gastro *formation* Schweiz
progresso@hotelgastro.ch
Tel. 041 392 77 77



Spannendes, amüsantes und interessantes aus früheren Zeiten

Wir portraitieren «Aargauer Gastro-Legenden»

Das Interview hat Claudia Mürner geführt.

Beim Wirtjass lernt man viele interessante Leute kennen. Eine sehr gepflegte Dame hat uns aber besonders beeindruckt. Wir sind ins Gespräch gekommen und sie hat uns im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg besucht.

Die «Gastro-Karriere» von **Annemarie Rodel** hat 1949 den Anfang genommen. Die Familie war arg gebeutelt durch die langanhaltende Dürre und den Verlust eines Kalbes, war das doch die Einnahmequelle von damals für die Eltern mit zehn Kindern. Die junge Annemarie hat in einem Restaurant Kartoffeln geschält und so ein bisschen Geld verdient. Obwohl alle mithalfen, musste der Vater den Bauernhof verkaufen und er hat als Kippenfahrer eine Anstellung in Bremgarten gefunden. Die ganze Familie zog nach Oberlunkhofen. Den heimwehgeplagten Vater zog es aber schon bald wieder nach Flühli, wo er ein Haus kaufen, ausbauen und bei seinem Bruder arbeiten konnte. Nach einem schweren Arbeitsunfall verbrachte der Vater zwei Jahre im Spital. Diese sehr schwierige Zeit forderte Annemarie viel ab. Sie hat Schnecken, Frösche und Mäuse verkauft. Später hat sie mir dann noch gebeichtet, dass sie auch Fische gefangen hat, weil sie wusste, unter welchem Stein sie diese packen konnte. Das war zwar verboten, aber der Hunger fragte nicht nach Vorschriften. Annemarie hat sich immer für ihre Mutter und ihre Geschwister eingesetzt. Ihre sehr liebe Mutter hat sich bestens um die Kinder und den Haushalt gekümmert, aber durchsetzen konnte sie sich nie. Annemarie war es, die mit nur 16 Jahren eine Generalvollmacht von ihrem Vater für die Geschäfte mit der Bank erhielt. Sie hat im Kurhaus Zimmer gereinigt, gebügelt, war im Service tätig und in der Küche. Einem vornehmen Herrn ist die arbeitsame junge Frau aufgefallen und er hat ihr eine Arbeit im Stäldeli angeboten.



So hat sie ihre Wirtstätigkeit aufgenommen. Learning by doing – wie es heute so schön heisst. Garnierter Wurstsalat, Restbrot und mittags und abends ein Menü war das Angebot aus einer Küche ohne fliessend Wasser und nur mit einem Feuerherd und zwei Kesseln ausgestattet. Dieser feine Herr meinte es gut mit Annemarie und ihrer Familie und war begeistert von dem tatkräftigen Mädchen.

Glück brachte ihr, dass Leitungen verlegt wurden. Die Arbeiter haben Geld für Mittag- und Abendessen ausgegeben und auch für eine Schlafgelegenheit auf der Heubühne. Dieses Schlaflager und die Essen waren eine gute Einnahmequelle.

Das Städeli war aber immer noch nicht optimal erschlossen und für eine gute Verbindung hat Annemarie lange gekämpft. Sie hat auch gleich selbst Hand angelegt und sich kurzum für die Postautoprüfung angemeldet. Sie war die erste Postautofahrerin der Schweiz. Den Fahrplan hat sie aufbewahrt:

Einf.	C	660	7 Pl.	2	12	4			
—		Flühli (LU)	ab	8 15	b11 25	18 35
1.—		Oberflühli	„	8 25	11 35	18 45
2.40		Städeli bei Flühli	an	8 45	b11 55	19 05
km				1	11	3			
0.0		Städeli bei Flühli	ab	b6 00	a7 15	b9 00	17 50
4.7		Oberflühli	„	7 20	7 35	9 20	18 10
7.7		Flühli (LU) 672	an	b6 30	a7 45	b9 30	18 20

a an ♂ ohne 15. VIII. b an † sowie am 15. VIII.

Weitere Fahrten auf Bestellung (mindestens 7 Personen oder 14 Fr. Einnahmen)

Anton Lötscher,
Krutacher, Flühli (LU)
(Tel. [041] 86 61 92)

Halt auf Verlangen: Bunihaus, Steinboden, Bleikenboden, Gitzlochbrücke, Sattelschlucht, Schaffelenmoos

Mit der besseren Verbindung wurde man aber auch auf den Ämtern auf das Städeli und die noch sehr junge Wirtin aufmerksam: Geld wurde gefordert, aber Annemarie wollte und konnte nicht bezahlen. Sie hat sich auch da durchgesetzt und einen Steuer-Pauschalbetrag von CHF 50.00 pro Jahr ausgehandelt. Wirten und mit dem Postauto auch gleich die Geschwister in die Schule fahren, das hat dem Pfarrer gar nicht gefallen. Als Schulpflegepräsident wollte er die Kinder, die nur im Sommer im Städeli sind, nicht mitfahren lassen. 8 km Schulweg und 1'000 Höhenmeter – das konnte Annemarie ihren Geschwistern nicht antun und schickte sie kurzerhand nicht mehr zur Schule. Die Verhandlung vor dem Amtsgericht liess nicht auf sich warten, sie war schon ganz nervös. Ihr Fahrexperte als Postautofahrerin, fragte, was sie denn beschäftige, sie sei so fahrig und unkonzentriert. Sie erzählte ihm ihre Sorgen und da dieser den Regierungsrat kannte, hatte sie vor Gericht Unterstützung von «ganz oben». Der Pfarrer musste sich auf der Kanzel öffentlich entschuldigen und ihre Geschwister durften wieder mitfahren und die Schule besuchen.

Im Winter arbeitete Annemarie in Küssnacht am Rigi, in Weggis oder in Basel bei einer Tante im Restaurant. Das bescheidene Auskommen, das Annemarie erwirtschaftete, reichte leider nicht für Weihnachtsgeschenke für ihre Geschwister. Sie hat «Bettelbriefe» an die Firmen geschickt, deren Kataloge sie in der Post fand: Ackermann, Nordmann, Gilli Schuhe, etc. Der Landammann war gar nicht zufrieden, weil alle Briefe ohne Postmarke in den Briefkasten geworfen wurden – Annemarie hatte doch kein Geld für die Marken. Glücklicherweise wurde der Hauszins ausgesetzt, bis sie im Flühli genug verdienen und zurückzahlen konnte. Zu den Bankschulden kamen noch die Spitalkosten. Ihr Onkel hatte ihren Vater nicht versichert. Eine grosse Last, die sie bis kurz vor ihrer Hochzeit tilgen konnte. Hut ab vor dieser jungen, verantwortungsbewussten und arbeitsamen Frau!

Ihren Mann hat Annemarie im Sörenberg beim Kegeln kennengelernt. Er war kurz vorher geschieden worden und hatte einen Sohn. Hans machte ihr das Angebot, ihm im «Bären» in Kirchleerau zu helfen. Dieses Angebot nahm sie an. Kurz darauf

wechselten die beiden nach Grenchen. Der Direktor von Eterna Uhren ist das Wagnis eingegangen, einem unverheirateten Paar seinen Betrieb, den «Rosengarten» zu vermieten. Am 5. März 1963 haben sie geheiratet. Ein Skandal: eine Katholikin heiratet einen geschiedenen Protestanten, der einen Sohn in die Ehe bringt. Zum Glück sind ihre Eltern und alle Geschwister immer hinter ihr gestanden.

Anfangs war das Interesse gering und die Skepsis gross bei der Bevölkerung. Aber nicht lange: schon nach nur kurzer Zeit konnten sie 50 Sonntagsmenüs schicken. Annemarie hatte auch immer Mitarbeitende, die ihr das Sozialamt zuwies. Teils Menschen aus dem Gefängnis, Mädchen, die Drogen und Prostitution kannten. Sie ist zu Recht sehr stolz darauf, dass aus ihrer Obhut niemand rückfällig geworden ist und der Kontakt sehr lange über das Arbeitsverhältnis hinaus gedauert hat und immer noch dauert. 1967 führte sie der Weg nach Niederlenz, wo sie sich als Wirtinpaar rasch eingelebt und gut etabliert haben. Annemarie hat 4 Kinder geboren und auch den Sohn von ihrem Ehemann aufgezogen. Sie ist sehr stolz auf alle ihre Kinder und 3 Grosskinder. Sie hat sich um ihre Familie und später auch um ihren an Alzheimer erkrankten Mann gekümmert. Ihr Mann ist vor über zehn Jahren verstorben und nur ein Jahr später auch einer ihrer Söhne.

Auch sie selbst wurde von Unfällen und Krankheiten nicht verschont. Sie erzählt über schwierige Zeiten und Situationen - schaut aber immer positiv zurück. Nie enttäuscht, nie wütend, nur manchmal nachdenklich.

Annemarie hat allen ihren Geschwistern eine Ausbildung ermöglicht und das Familieneinkommen generiert. Als Wirtin und Familienfrau hat sie ihre Berufung gefunden. Alles hat unter ihren Hut gepasst. Heute sagt sie, dass sie das immer wieder so machen würde. Die Gäste, die Kontakte und das Schaffen fehlen ihr. Bis vor Kurzem hat sie noch aktiv beim Mahlzeitendienst mitgewirkt. Heute ist sie beim Besuchsdienst, beim Jassen und beim «Lindentreff» aktiv dabei. Sie wird auch noch für Sterbebegleitungen angefragt. Für alle hat sie ein offenes Ohr und eine helfende Hand.

Sie sagt von sich, dass sie manchmal eine «Böse» gewesen sei. Sie hat sich eingesetzt – nicht für sich – sondern immer für andere. Gerecht musste es sein, sonst hat sie sich gewehrt und nicht darum gekümmert, was die Leute dachten und geredet haben. Das was ist, das ist. Und das was war, das ist vorbei und wird nicht mehr hinterfragt. Was für ein lösungsorientiertes und positives Lebensmotto einer bereichernden und starken Persönlichkeit!

Annemarie Rodel wird am 27. November 2022 82 Jahre alt. Wir wünschen ihr von Herzen alles Gute, beste Gesundheit und noch viel Freude und Kraft für ihr Wirken. Danke, liebe Annemarie, dass du uns an deinem Leben hast teilhaben lassen.

Sicherheit für alle Gäste

«Nez Rouge Aargau fährt wieder»

Nachdem die Aktion «Nez Rouge Aargau» die letzten beiden Jahre wegen Corona nicht durchgeführt werden konnte, sind die freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer in diesem Jahr wieder auf den Strassen unterwegs und bringen ihre Fahrgäste im Dezember sicher nach Hause.

Auch in diesem Jahr werden wieder freiwillige Helferinnen und Helfer gesucht, die als Fahrer/in, Disponent/in oder Telefonist/in im Einsatz stehen. Anmelden kann man sich [mit diesem Link](#)

Die Einsatzzeiten im Kanton Aargau

Do	24.11.2022	22h bis 01.30h	November
Fr / Sa	25./26.11.2022	22h bis 03.30h	
Mo - Do	01 – 31.12.2022	22h bis 01.30h	Dezember
Fr - Sa		22h bis 03.30h	
So		21h bis 24h	
Sa	24.12.2022	21h bis 03.30h	Feiertage
So	25.12.2022	21h bis 01.30h	
Sa	31.12.2022	22h bis 05.00h	

Lesen Sie den [Bericht der Pressekonferenz vom 24.11.2022.](#)



Machen Sie im Restaurant Werbung für diese Aktion und tragen Sie dazu bei, den Strassenverkehr sicherer zu machen.

Unbedingt mitmachen

«Wenn alle gewinnen»

Rahimen Yasini ist vor 6 Jahren aus Afghanistan geflüchtet und arbeitet in der Bäckerei Frei in Nussbaumen. Die Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt konnte ihr die Stelle vermitteln. Ein Glücksfall für alle Beteiligten.

Lange hat sie für diesen Moment gearbeitet und davon geträumt. Im Pausenraum im Untergeschoss der Bäckerei Frei in Nussbaumen hat **Rahimen Yasini** eben ihren ersten festen Arbeitsvertrag in der Schweiz unterzeichnet. Sechs Jahre nach ihrer Flucht aus Afghanistan und vier Jahre nach der Einreise in die Schweiz ist sie nun als Mitarbeiterin in der Konditoreiabteilung fest angestellt. Sie sagt: "Meine Arbeit gefällt mir sehr gut, am liebsten backe ich Torten. Die Kolleginnen helfen mir viel, bringen mir neue Dinge bei und wir lachen zusammen. Auch Herr Frei lacht immer." Der Angesprochene, **Dominik Frei**, Mitinhaber von Beck Frei und Präsident des Aargauer Bäcker- und Confiseurmeisterverbands, arbeitet noch jeden Tag stundenweise in der Bäckerei mit. Er liebt sein Handwerk, lebt dafür, macht hier einen Spruch und dort einen – ein lockerer und beliebter Chef. "Wir sind glücklich mit Rahimen Yasini. Sie ist wissenshungrig, strukturiert und initiativ. Am ersten Arbeitstag hat sie einen Notizblock mitgebracht, in dem sie neue Wörter und Begriffe aus der Backwelt aufschreibt. Der Block füllt sich", sagt er. Auch **Cornelia Egli**, Leiterin der Bäckereien, ist sehr zufrieden. "Frau Yasini wurde von den jungen Kolleginnen super aufgenommen. Trotz der sprachlichen Hürden hat sie sich schnell zurechtgefunden. Es ist schön, dass sie hier ist und uns unterstützt."



Wenn alle einander unterstützen, kommt es gut: Cornelia Egli, Rahimen Yasini, Dominik Frei und Francesca Lepori. (v.l.n.r.)

Gemeinsam Flüchtlinge integrieren

Vor einem halben Jahr ist Dominik Frei hier im Pausenraum im Untergeschoss der Backstube mit **Cäcilia Willi** von der Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt (KIA) zusammengesessen. Die KIA ist beim Amt für Wirtschaft und Arbeit des Departements Volkswirtschaft und Inneres angesiedelt. Thema war die Integrationspartnerschaft zwischen den Berufsverbänden und dem Kanton – das Bestreben, gemeinsam Flüchtlinge und vorläufig Aufgenommene in den Arbeitsmarkt zu integrieren. Cäcilia Willi erinnert sich: "Wir haben uns eineinhalb Stunden ausgetauscht und am Schluss sagte Herr Frei, er hätte noch eine Stelle zu besetzen und sei total offen. Die Person müsse einfach ins Team passen." Cäcilia Willi gab die Stelle in die Runde, zu den Sozialunternehmen, zur Kooperation Arbeitsmarkt, zum Amt für Migration und Integration. Das Lernwerk in Vogelsang schlug Rahimen Yasini für den vorerst halbjährigen Arbeitseinsatz bei Beck Frei vor. So begann diese Geschichte.

Fachkräfte fehlen

Das Lernwerk bereitet Flüchtlinge mit Bildung, Deutsch- und Computerkursen sowie Arbeitseinsätzen auf die Arbeitswelt vor. Rahimen Yasini wurde von **Francesca Lepori**, Jobcoach für Flüchtlinge, begleitet. Seit vielen Monaten unterstützt sie Rahimen Yasini und kennt sie gut. Sie ist ebenfalls zur Vertragsunterzeichnung gekommen und freut sich riesig für die 35-jährige Afghanin. "Frau Yasini wollte etwas lernen, zuerst war ihr Wunsch, in der Pflege zu arbeiten. Bei uns im Lernwerk war sie in der Nähwerkstatt im Einsatz und später in der Küche tätig, dort arbeitete sie sehr gut." Da war der Arbeitseinsatz in der Bäckerei naheliegend. Francesca Lepori unterstützte Dominik Frei bei allen Fragen. "Es hilft, dass eine Ansprechperson bei möglichen Problemen da ist. Das gibt dem Betrieb Sicherheit", so Dominik Frei. Auch der administrative Aufwand sei gering. Er ist überzeugt: "Wir haben als Unternehmen die soziale Aufgabe, auch Menschen mit schwierigen Voraussetzungen in den Arbeitsmarkt zu integrieren." In den Bäckereien fehlen die Fachkräfte wie in anderen Handwerksberufen auch. Eine Möglichkeit ist es, Ungelernte anzustellen, sie einzuarbeiten und im Job auszubilden. Würde er auch anderen Betrieben raten, Flüchtlinge einzustellen? "Ja, seid offen und probiert es einmal – arbeitet mit der Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt zusammen."

Rahimen Yasini ist sehr froh, dass Dominik Frei ihr eine Chance gegeben hat. Wovon träumt die Mutter von drei Kindern? "Ich möchte noch ganz viel lernen hier in der Bäckerei, und Autofahren, das will ich können. Das dürfen Frauen in Afghanistan nicht."

Maria-Monika Ender, Amt für Wirtschaft und Arbeit



Interessiert und haben Sie Fragen? Wir freuen uns auf Ihr Mail an integrationspartner-arbeit@ag.ch. Auf der Seite www.ag.ch/kontaktstelle-arbeitsmarkt finden Sie weitere Infos und einen Flyer mit den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten. Die KIA ist auch Anlaufstelle für Arbeitgebende im Zusammenhang mit Arbeitsplätzen für Geflüchtete aus der Ukraine mit Status S.

KANTON AARGAU

Departement Volkswirtschaft und Inneres

Cäcilia Willi
Kontaktstelle Integration Arbeitsmarkt
Amt für Wirtschaft und Arbeit
Arbeitsmarktliche Integration
Rain 53, 5001 Aarau

Telefon direkt 062 835 19 56
Telefon zentral 062 835 16 80
caecilia.willi@ag.ch
www.ag.ch/awa

Aargauer Gastronomen «on tour»

«Rückblick auf die Studienreise nach Rust»

Erlebnisbericht von Heiner Kuster – Vorstandsmitglied GastroAargau

Vom 5. bis 6. September wurde von GastroAargau für Verbands- und Nichtverbandsmitglieder eine Reise in den Europapark organisiert. Die Idee dazu kam **Adrian Bolzern** (Zirkus-Pfarrer) bei einem Gespräch mit dem Vorstand. Durch Adrian war es nur möglich diesen exklusiven und einzigartigen VIP-Ausflug so machen zu können.

Der Bus lud uns pünktlich vor dem Mittagessen zum check-in im Hotel Colosseo des Europaparks ab. Um 12.00 Uhr ging es bereits ins speziell für uns geöffnete Restaurant «Captain's Finest». Bei herrlichstem Wetter genossen wir ein wunderbares Mittagessen mit eigenen Weinen der Familie Mack (Europapark-Besitzer) auf der Terrasse.

Danach gab es eine VIP-Führung durch den Park mit einem äusserst interessanten Blick auch hinter die Kulissen. Gerade für die Gastronomen war das sehr informativ, da es unter anderem um die Organisation des Park-Oktoberfests (3000 Besucher täglich) mit der schnellsten Mass-Zapfanlage ging, oder den sehr lukrativen Einsatz der effektivsten Cocktailmaschine der Welt von den Bayerischen Cocktailwerken.

Zur VIP-Führung gehörte auch, dass wir in 3 Gruppen aufgeteilt wurden (langsame Bahnen, schnelle Bahnen, sehr schnelle Bahnen) und mit dem jeweiligen Führer direkt VIP-Zutritt zu den Bahnen hatten – ohne Anstehen! Einmalig!

Der Abend wurde perfekt abgerundet mit einem sehr feinen Menu und den dazu abgestimmten Weinen im Separee des Restaurants Cesare. Die Ansprache von **Thomas Mack**, Mitglied der Eigentümerfamilie, war das I-Tüpfelchen.

Am nächsten Tag ging es spannend weiter. 2021 wurde in der Nähe des Europaparks durch Familie Mack einer der grössten deutschen Wasserparks «Rulantica» eröffnet. Die aufschlussreiche Führung durch F&B Manager und Küchenchef liess keine Fragen offen und erlaubte einen interessanten Blick vor und hinter die Kulissen. Die Badehose im Gepäck, genoss wer wollte, ein oder zwei Drinks im Wasser an der gut bestückten Pool-Bar. Um 12.00 Uhr einmal mehr ein hervorragendes Mittagessen im für uns geöffneten neuen Restaurant «Bubba Svens».

Im Anschluss trafen wir uns in einem der Konferenzsäle und staunten während eines Vortrags mit Beamer-Show über die Weltneuheit EATRENALIN und das «aufregendste Gastronomie-Erlebnis der Welt, welche alle Sinne anspricht». In verschiedenen Dimensionen, Räumen und Ausstattungen wird der Gast in einem «floating chair» mit einem 8-Gänge-Sterne-Menu verwöhnt. Erlebnis pur!

Neugierig? [Hier die aktuelle Website.](#)

Nach deutschem Kuchen und Kaffee fuhren wir glücklich und voller Erlebnisse zurück in die Schweiz.

Danke Adrian!

Impressionen der Studienreise in den Europapark



Erregen Sie Aufmerksamkeit

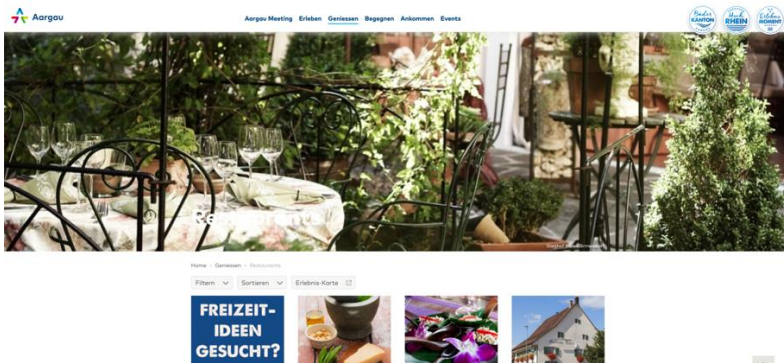
«Türen auf für neue Gäste»

Als Mitglied von GastroAargau haben Sie zahlreiche Möglichkeiten, Ihr Restaurant kostenlos über Aargau Tourismus zu präsentieren und so neue Gäste willkommen zu heissen.

So steht Ihnen beispielsweise ein Gratis- Eintrag auf aargautourismus.ch zu. Um Ihr Klientel um Kundinnen und Kunden der AKB zu erweitern, genügt ein Anruf bei uns. Und als Einlösestelle für «Erlebnismoment Aargau»-Gutscheine wird Ihr Betrieb automatisch zu einer Besonderheit im Kanton Aargau.

Nehmen Sie sich einen Moment Zeit und geniessen Sie die Vorstellung, dass Ihre Gastwirtschaft in aller Munde ist.

Ihr Restaurant bei Aargau Tourismus



Die Webseite von Aargau Tourismus bieten monatlich knapp 30'000 Leser:innen ein vielseitiges Angebot an Freizeitaktivitäten, Ausflügen, Übernachtungsmöglichkeiten und Gastwirtschaften im Aargau.

Nutzen Sie dieses Interesse für Ihr Restaurant.

Unter aargautourismus.ch/geniessen erhalten Sie einen kostenlosen Eintrag, um Ihren Betrieb geschmackvoll zu präsentieren. Schicken Sie einfach eine Mail an info@aargautourismus.ch, um das Erfassungsformular zu erhalten.

Ihr Restaurant auf dem AKB Freizeitportal

Kundinnen und Kunden der AKB finden auf dem AKB Freizeitportal monatlich eine Auswahl an exklusiven Angeboten und vielfältigen Freizeit-Tipps.

Profitieren Sie von der Veröffentlichung eines Top-Angebots, publizieren Sie einen besonderen Anlass in Ihrem Haus oder bleiben Sie das ganze Jahr über mit einem attraktiven Angebot präsent. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Möglichkeiten.



Übrigens: Der spannendste Vorschlag, der uns bis Mitte Dezember erreicht, erhält von uns gleich anfangs 2023 einen lukrativen Zustupf. Schnellsein lohnt sich!

Ihr Restaurant als «Erlebnismoment Aargau»

Als Einlösestelle von «Erlebnismoment Aargau» sichern Sie sich ohne grossen Aufwand mehr Umsatz, neue Kunden und zusätzliches Marketing.

Die Gutscheine im Wert von CHF 25.00 oder CHF 50.00 können ganz einfach unter www.erlebnismoment.ch bestellt werden und garantieren persönliche Genuss-Momente im Kanton Aargau – zum Beispiel in Ihrem Restaurant.

Die bei Ihnen eingelösten Gutschein-Beträge werden monatlich und ohne Abzüge ausbezahlt.



Klingt das gut für Sie?

Dann schicken Sie uns eine Mail an info@aargautourismus.ch.

Wir senden Ihnen gerne das Anmeldeformular und weitere Informationen.

Lassen Sie sich verwöhnen.

Das Team von Aargau Tourismus unterstützt Sie mit Vergnügen dabei, Ihrem Betrieb die gebührende Aufmerksamkeit zu verleihen. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.



Aargau Tourismus AG
Laurstrasse 10
5200 Brugg

T: 062 823 00 73
info@aargautourismus.ch
www.aargautourismus.ch



Gut ausgebildete Mitarbeitenden nützen dem Betrieb!

«Bildungsoffensive verlängert»

Warum beim Qualifikationsgespräch nicht auch das Thema «Weiterbildung» ansprechen – wetten, dass bei einem Kursbesuch alle zu Gewinnern werden?

Die Sozialpartner im Gastgewerbe verlängern ihre nationale Bildungsoffensive bis Ende 2023. Übernommen werden während dieser Zeit die gesamten Kurskosten für sämtliche in diesem Jahr gestarteten Aus- und Weiterbildungen, die zum subventionierten Angebot gehören. Zudem werden die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

GastroAargau bietet das G1 Gastro-Grundseminar mit dem «Wirtepatent» für die gesamte Schweiz in der E-Learning Version an.

[Hier geht es zur Anmeldung](#)

DU MACHST KARRIERE. DER L-GAV BEZAHLT.

Ihre Vorteile

- + Vorbereitung für alle Kantone möglich
- + Lernen, wann und wo es Ihnen passt
- + 6 Monate Zugang zur Lernplattform
- + CHF 2'600 Kurskosten für die gesamte Schweiz
- + Lehrmittel inbegriffen
- + Interaktive Lernkontrolle
- + Frageforum, wenn etwas nicht klar ist



Ihr Plus

- + Weiterbildung zu G2 Gastro-Betriebsleiterin / Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis
- + Weiterbildung zu G3 Gastro-Unternehmerin / Unternehmer mit eidgenössischem Diplom
- + Kurs wird vom L-GAV subventioniert

Die Übersicht über alle L-GAV-subventionierten Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe [findet man unter diesem Link.](#)

Jetzt grad anmelden!

Das **NEUE** Kursangebot!

«Berufsbildnerkurs
mit eidg. anerkanntem Ausweis –
NEU: gratis bei GastroAargau!»»



Bilden Sie erfolgreich Lernende im Gastgewerbe aus. Unser Kurs ist spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro-Bereich ausgerichtet:

**Koch / Köchin
Hotelfach**

**Restauration
Systemgastronomie**

Inhalte:

- Der Lernende im Jugendlichenalter
- Führen und Begleiten
- Bildungsplanung (inkl. Bildungsbericht)
- Lernen und Lehren
- Selektion (SEL I und II)
- Schwierige Situationen und Suchtverhalten
- Gesetzlicher Bildungspartner
- Qualifikationsverfahren Koch- & Restaurantberufe
- Berufsbildner und Berufsfachschule
- Praktische Umsetzung

Es erwartet Sie ein umfassender Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

**Bei diesem Kurs profitieren Sie von
der nationalen Bildungsoffensive
im Gastgewerbe**

Kursdaten und Anmeldung:

**DU
MACHST
KARRIERE.
WIR
BEZAHLEN.**



GastroAargau.ch

inkl
WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH



SCA | **inkl** | **syra** | **union** | **HotellerieKanton** | **GastroAargau** | **HotellerieKanton**

Sie sind am Puls – helfen Sie mit
«33. KMU-Umfrage»

Ihre Meinung ist wichtig! Machen Sie heute noch mit bei der jährlichen Umfrage des Aargauischen Gewerbeverbandes. Ihre Beurteilung der aktuellen Lage und Ihre Einschätzung, was das kommende Jahr mit sich bringt, ist wertvoll für uns alle.

Die Erhebung beinhaltet sowohl gewohnte Indikatoren wie Auftragslage, Personalbestand usw. – aber auch Fragen zur Aktualität der Märkte. Was ist Ihre Meinung zu den Themen Energie, Versorgung, Fachkräftemangel, Inflation usw.

Mit einem Klick kommen Sie zur Befragung. Die Umfrage läuft bis 18.12.2022.

Die Resultate werden anlässlich des Neujahrs-Apéros vom 04.01.2023, sowie in der Januar-Ausgabe der Aargauer Wirtschaft präsentiert.

Sehr geehrte Weinkundin
und sehr geehrter Weinkunde

Unser Jahreshöhepunkt und der Lohn für unsere Arbeit war die zeitlich frühe, reibungslose und mengenmässig normale, aber qualitativ hervorragende Traubenernte im September. Die vollreifen, gesunden und aromatischen Trauben, die wir kelterten, versprechen beste Weine. Darüber sind wir froh.

Nach zwei witterungsmässig schwierigen Jahren mit Hagel und Pilzkrankheiten, die massive Ernteauffälle bewirkten, starteten wir mit neuer Hoffnung ins Rebjahr 2022. Unsere Zuversicht erfüllte sich. Der Sommer war zwar sehr warm und trocken, was landwirtschaftlichen Kulturen zusetzte, doch die tief wurzelnden Reben ertrugen die Hitze gut. Nur ein- bis dreijährige Jungreben benötigten Bewässerung.

Im Laufe des Jahres konnten wir an zahlreichen Anlässen und Besichtigungen auf unserem Weingut den Besucherinnen und Besuchern unser Schaffen im Einklang mit der Natur vor Augen führen. Auch ein Zeichen des Vertrauens bedeutete uns, dass wir neue Privat- und Geschäftskunden gewinnen sowie Weine für mehrere Festanlässe liefern konnten.

Nun neigt sich das Jahr dem Ende zu. Wir laden Sie herzlich zu den kommenden Verkaufstagen mit Degustationen ein. Über den Jahreswechsel gönnen wir uns etwas Erholung. Der Betrieb bleibt vom 23. Dezember bis 12. Januar geschlossen.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue und wünschen Ihnen frohe Festtage sowie ein gutes, gesundes neues Jahr.

Bruno und Ruth Hartmann und das Weinbauteam.

Partner-Beitrag



Passend zur Adventszeit

«GastroAargau-Weihnachtswettbewerb»

Warum auch nicht?

Wir verlosen 3 GastroAargau-Gutscheine à CHF 50 unter den Einsendern mit der richtigen Antwort. Mitmachen ist ganz einfach, man muss nur die folgende Frage richtig beantworten:

Wie viele blaue «GastroAargau-Weihnachtsgugeln» sind in dieser Ausgabe zu finden?

Alle Symbole zählen und eine Mail schicken mit der richtigen Antwort und mit der Post-Absenderadresse an: info@gastroaargau.ch

Wettbewerbsbedingungen:

- bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los
- nur 1 Einsendung möglich pro Person
- die Gewinnerin oder der Gewinner wird direkt verständigt
- mit dem Mitmachen erlaubt man den Namen bekanntzugeben, falls diese Person gewinnt
- **Einsendeschluss ist der Samichlaustag, 06.12.2022**



Wir wünschen viel Spass beim Suchen und toitoitoi bei der Ziehung.

Endlich ist es soweit – wir treten gemeinsam auf!

«Neue Website der HGf Mittelland»

Die beiden Websites der «Hotel & Gastro formation Aargau» und der «Hotel & Gastro formation Solothurn» sind zusammengelegt. Künftig finden Sie alle Informationen zum QV und zu den üK beider Kantone, auf der neuen Homepage: <https://www.hgf-mittelland.ch>.

Informieren Sie sich, wer hinter der «Hotel & Gastro formation Mittelland» steckt, wer für was zuständig ist und wer sich wo verantwortlich zeigt. Ebenso publizieren wir hier News zu Ausstellungen und Messen, zu Weiterbildungskursen und Sie finden eine "reichhaltige" Bildergalerie.

Klicken Sie jetzt [hier!](#)



Nichts verpassen ... anmelden und dabei sein!

Nächste Termine

Sofern nichts anderes vermerkt ist, finden die Weiterbildungen und Aktivitäten im GastroBildungsZentrum GBZ in Lenzburg statt.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu können.

05. Dezember 2022	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>
09. Januar 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
17. Januar 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>
23. Januar 2023	<u>«Gastgewerberecht», Wirtefachschule</u>
24. Januar 2023	<u>«Lebensmittelrecht», Wirtefachschule</u>
27. Januar 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>
30. Januar 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>
01. Februar 2023	<u>KOPAS-Kurs</u>
06. Februar 2023	<u>«Buchhaltung», Wirtefachschule</u>
27. Februar 2023	<u>Berufsbildnerkurs mit eidg. anerkanntem Ausweis</u>
01. März 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>
04. März 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>
13. März 2023	<u>«Personalrecht», Wirtefachschule</u>
13. März 2023	<u>«Systemgastronomie», Progresso</u>
16. März 2023	<u>GO! – Wissen für Festwirte</u>
23. März 2023	<u>TOP – Ausbildungsbetrieb Einstiegskurs</u>

www.gastroaargau.ch

„Es gibt nur eins, was auf Dauer teurer ist
als Bildung, keine Bildung.“

(John F. Kennedy)

